

Tarta z mleczną czekoladą, imbirami i limonkami

Ingrédients

- 60g masła w temperaturze pokojowej
- 90g cukru pudru
- 30g mielonych migdałów
- 160g maki
- 50g skrobi kukurydzianej
- 360g mlecznej czekolady minimum 40% kakao
- 165g mielonych kremówek
- 9g świeżego imbiru

Préparation

1. Nowy przepis na tartę czekoladową, ale tym razem z nutką oryginalności, ponieważ dodałam do niej imbir i trochę limonki.
2. Przepis jest bardzo prosty, składki ciasto i ganache i gotowe!
3. Wam w tej tartce jest użyte mlecznej czekolady z wysoką zawartością kakao (użyłam Bahibé od Valrhona o zawartości 46% kakao), aby uzyskać rezultat, który nie będzie mdły. Sprzet: Cercle oblong De Buyer Plaque perforée. Wam do ciasta Składniki: Użyłam czekolady Bahibé od Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU na 20% zniżki na całej stronie (partnerstwo).
4. Czas przygotowania: 35 minut + 20 minut pieczenia. Dla 6 do 8 osób: Składki ciasto migdałowe: 1 jajko (l) masła w temperaturze pokojowej cukru pudru mielonych migdałów maki skrobi kukurydzianej Skórka z limonki. Ubij masło z cukrem pudrem, skórki z mielonymi migdałami.
5. Gdy masa będzie jednolita, dodaj jajko, a następnie maki i skrobi kukurydzianą.
6. Szybko wymieszaj, aby uzyskać jednolitą kulę, a następnie owiń ciasto folią wódkową do lodówki na co najmniej godzinę.
7. Następnie rozwałkuj je na grubość 2-3 mm, umieść w formie i wódkę ciasto do lodówki na co najmniej godzinę (lub zamrażarki na 30 minut).
8. Następnie piecz spód tarty w 170°C przez około 20 minut (ciasto powinno być ściśnięte), a następnie ostudź.
9. Ganache z mlecznej czekolady, imbiru, limonki: mlecznej czekolady minimum 40% kakao mielonych kremówek świeżego imbiru Skórka z limonki Rozpuść czekoladę.
10. Podgrzej mielony drobno posiekanym imbirami, a następnie dodawaj je do czekolady, mieszaj całość po każdym dodaniu.
11. Dodaj skórki z limonki (trochę zostaw na dekorację), a następnie zblenduj ganache blenderem ręcznym.
12. Wlej je jednocześnie do schłodzonego spodu tarty, a następnie zostaw do krystalizacji (najlepiej w temperaturze pokojowej, jeżeli nie, pamiętaj o wyjęciu z lodówki co najmniej 45 minut przed degustacją, tarta ma lepszy smak, gdy nie jest zimna).
13. Gdy ganache przestygnie, dodaj trochę skórki i delektuj się!